

Rotisseries Electric



TDR 5 Manual

Original, le Turbo Deli Rotisserie est la rôtissoire la plus rapide du secteur. La cavité du TDR est alimentée en air frais, assurant un poulet rôti digne de ce nom : croustillant, délicieux et conservant une apparence appétissante pendant des heures.

Le TDR pulse l'air dans toute la cavité, optimisant ainsi le transfert thermique sur les produits. Il consomme moins d'électricité durant le processus de préparation. Un temps de cuisson amélioré parachève le résultat : la rôtissoire la plus efficiente sur le plan énergétique et une capacité de production supérieure.

Les doubles portes en verre créent une grande section d'exposition saisissante, maximisant l'attrait visuel exercé par le produit sur les clients. Elles offrent également une isolation parfaite avec des températures de contact inférieures à 70°C.



Principales fonctionnalités

- Volume élevé de production: cuisson en 60 minutes
- Économise jusqu'à 25 % d'énergie
- Doubles portes en verre froides – toucher sécurisé

Caractéristiques normales

- 5 Positions pour fourche à viande, broche en V, panier ou étagère
- Rotor jusqu'à 20 poulets (1,2 kg) par lot
- Temps de cuisson de 60 minutes*
- Production max. en 6 heures: 360/60 x 20 = 120**
- Commandes avec réglages manuels
- Réglez l'heure et la température et démarrez la rôtissoire.
- Qualité de viande exceptionnelle: convection ultrarapide pour cuisson uniforme
- Qualité de viande exceptionnelle: chaleur rayonnante pour un doré parfait
- Apparence saisissante créée par les lampes halogènes infrarouges
- Bouton de rotor des deux côtés
- Arrêt de sécurité à l'ouverture de la porte
- Porte du côté commande ; porte optionnelle du côté client
- Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire
- Pièces amovibles facilitant le nettoyage
- Nettoyage approfondi simplifié
- Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure

** Sur une base de 1,0 kg. Temps de cuisson variables selon la taille, la marinade, la farce, etc.*
*** Indication; chargement et déchargement ne sont pas inclus*

Accessoires

- Fourches à viande (incluses), paniers polyvalents, broches en V et étagères pour poulet
- Poignée de porte du côté client pour une utilisation de part en part
- Support sur roulettes coordonné

Option

- Unité empilable double



Commandes manuelles



Bouton de rotor



Éclairage halogène infrarouge

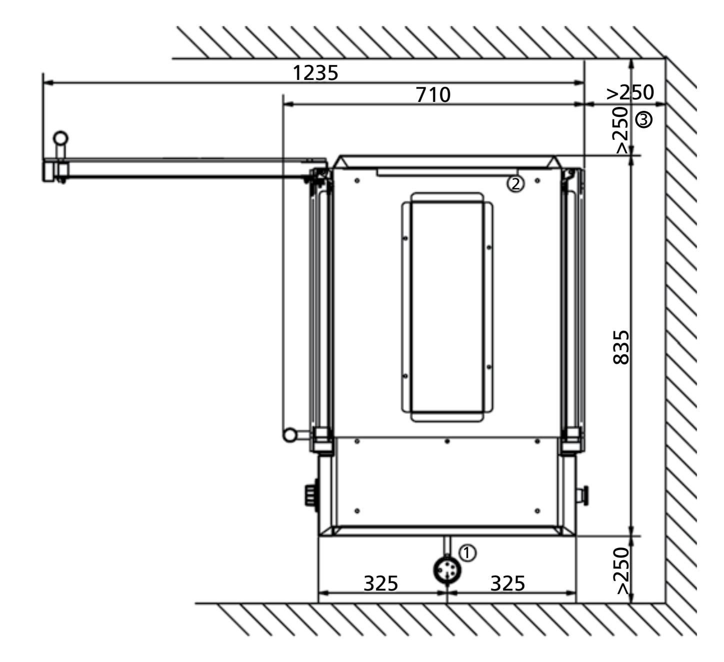


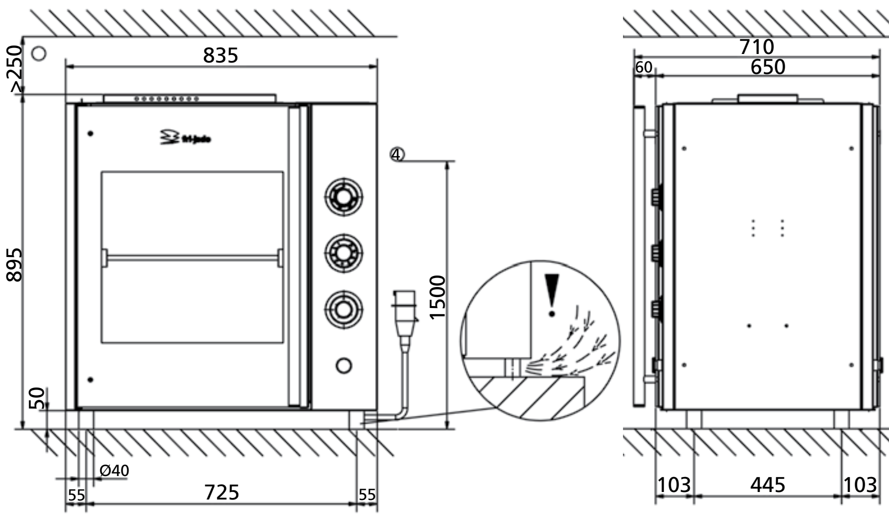
Grande section de présentation

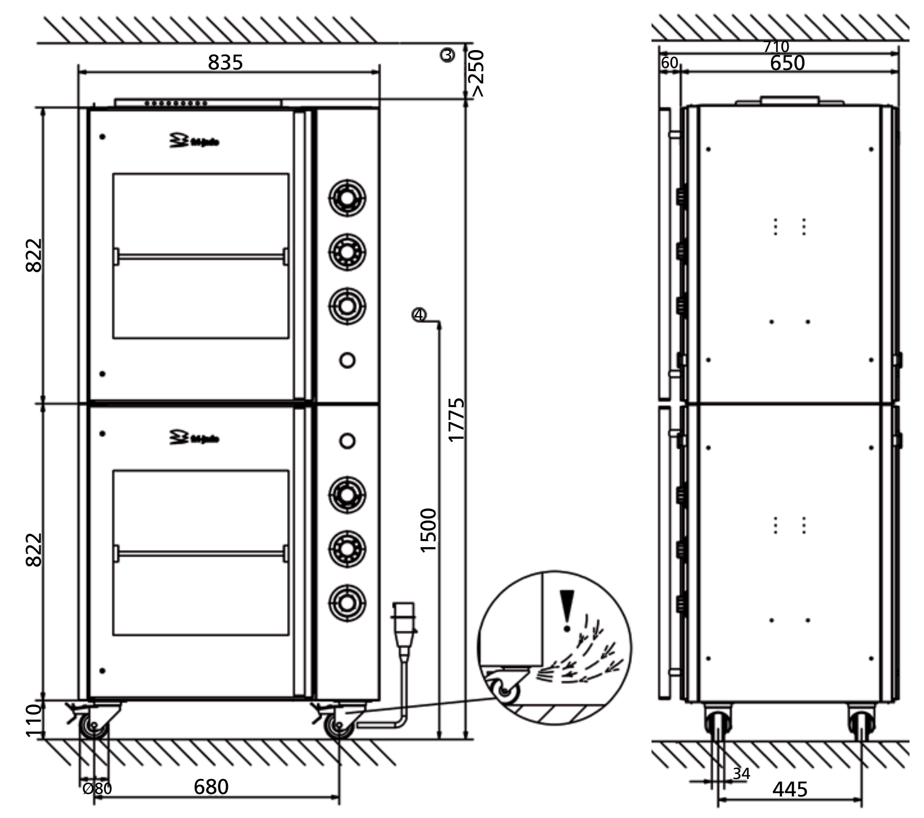
Rapide et fiable











Il s'agit d'illustrations simplifiées. Si vous souhaitez des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site Web www.frijado.com.

TDR 5
Manual

Nº.	Description
1	Câble d'alimentation 2.2 m
2	Ouverture d'extraction
3	Dégagement au mur
4	Emplacement de prise

Dimensions TDR 5

Largeur	835 mm
Profondeur	710 mm
Hauteur	895 mm
Hauteur sur support	1755 mm

Dimensions TDR 5+5

Largeur	835 mm
Profondeur	710 mm
Hauteur	1775 mm

Données techniques TDR 5

Poids net	130 kg
Poids brut	152 kg
Tension	400/230 V 3N~
Fréquence	50...60 Hz
Alimentation	6.6 kW

Données techniques TDR 5+5

Poids net	266 kg
Poids brut	306 kg
Tension	400/230 V 3N~
Fréquence	50...60 Hz
Alimentation	13.2 kW

Fri-Jado B.V.
Boîte Postale 560
4870 AN Etten-Leur
Pays-Bas
Téléphone +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

TDR5M-FR-17112010



Rotisseries Electric



TDR 8 Manual

Principales fonctionnalités

- Volume élevé de production: cuisson en 60 minutes
- Économise jusqu'à 25 % d'énergie
- Doubles portes en verre froides – toucher sécurisé

Caractéristiques normales

- 8 Positions pour fourche à viande ou broche en V, 7 positions pour panier ou étagère
- Rotor jusqu'à 40 poulets (1,2 kg) par lot
- Temps de cuisson de 60 minutes*
- Production max. en 6 heures : 360/60 x 40 = 240**
- Commandes avec réglages manuels
- Réglez l'heure et la température et démarrez la rôtissoire.
- Qualité de viande exceptionnelle: convection ultrarapide pour cuisson uniforme
- Qualité de viande exceptionnelle: chaleur rayonnante pour un doré parfait
- Apparence saisissante créée par les lampes halogènes infrarouges
- Bouton de rotor des deux côtés
- Arrêt de sécurité à l'ouverture de la porte
- Porte du côté commande ; porte optionnelle du côté client
- Aucun raccordement d'évacuation d'eau ou de purge nécessaire
- Pièces amovibles facilitant le nettoyage
- Nettoyage approfondi simplifié
- Structure en acier inox de qualité supérieure, extérieure et intérieure

** Sur une base de 1,0 kg. Temps de cuisson variables selon la taille, la marinade, la farce, etc.*

*** Indication; chargement et déchargement ne sont pas inclus*

Accessoires

- Fourches à viande (incluses), paniers polyvalents, broches en V et étagères pour poulet
- Poignée de porte du côté client pour une utilisation de part en part
- Support sur roulettes coordonné

Option

- Unité empilable double

Original, le Turbo Deli Rotisserie est la rôtissoire la plus rapide du secteur. La cavité du TDR est alimentée en air frais, assurant un poulet rôti digne de ce nom : croustillant, délicieux et conservant une apparence appétissante pendant des heures.

Le TDR pulse l'air dans toute la cavité, optimisant ainsi le transfert thermique sur les produits. Il consomme moins d'électricité durant le processus de préparation. Un temps de cuisson amélioré parachève le résultat : la rôtissoire la plus efficiente sur le plan énergétique et une capacité de production supérieure.

Les doubles portes en verre créent une grande section d'exposition saisissante, maximisant l'attrait visuel exercé par le produit sur les clients. Elles offrent également une isolation parfaite avec des températures de contact inférieures à 70°C.



Commandes manuelles



Bouton de rotor



Éclairage halogène infrarouge



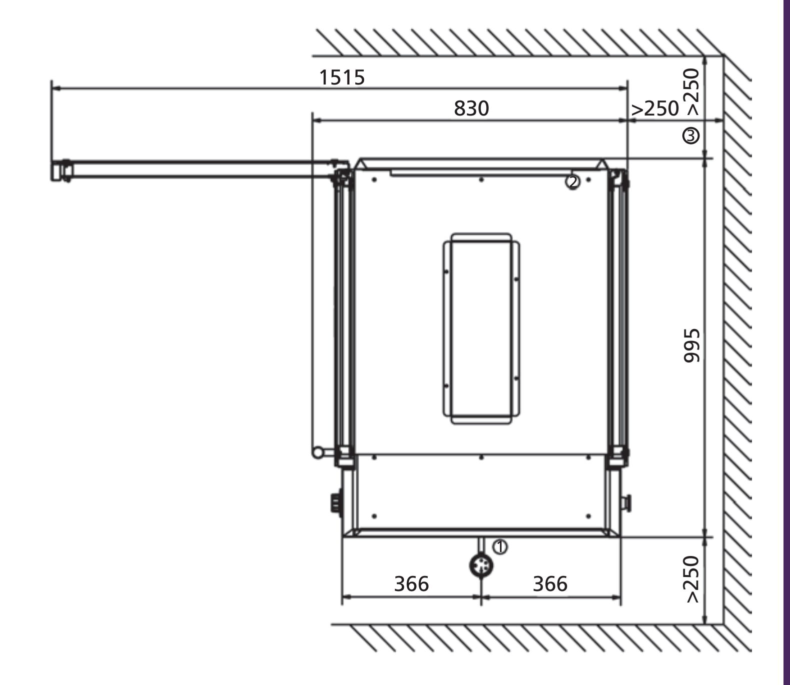
Grande section de présentation

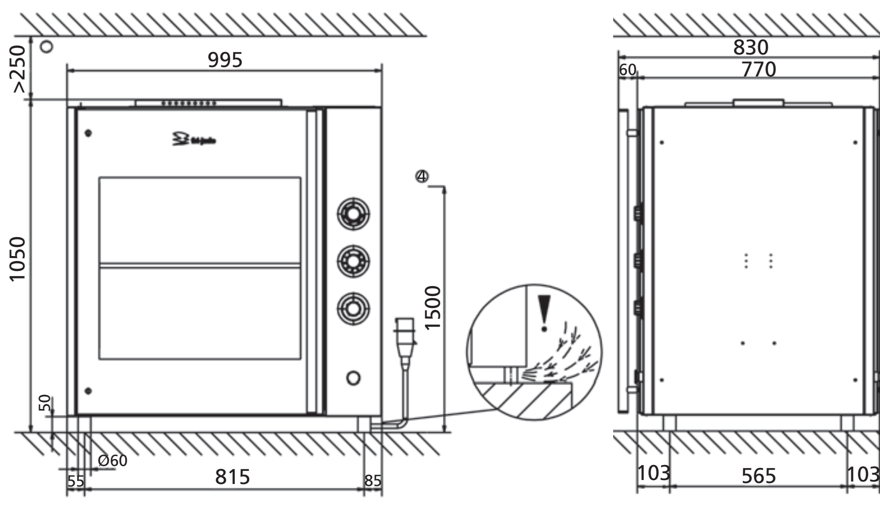


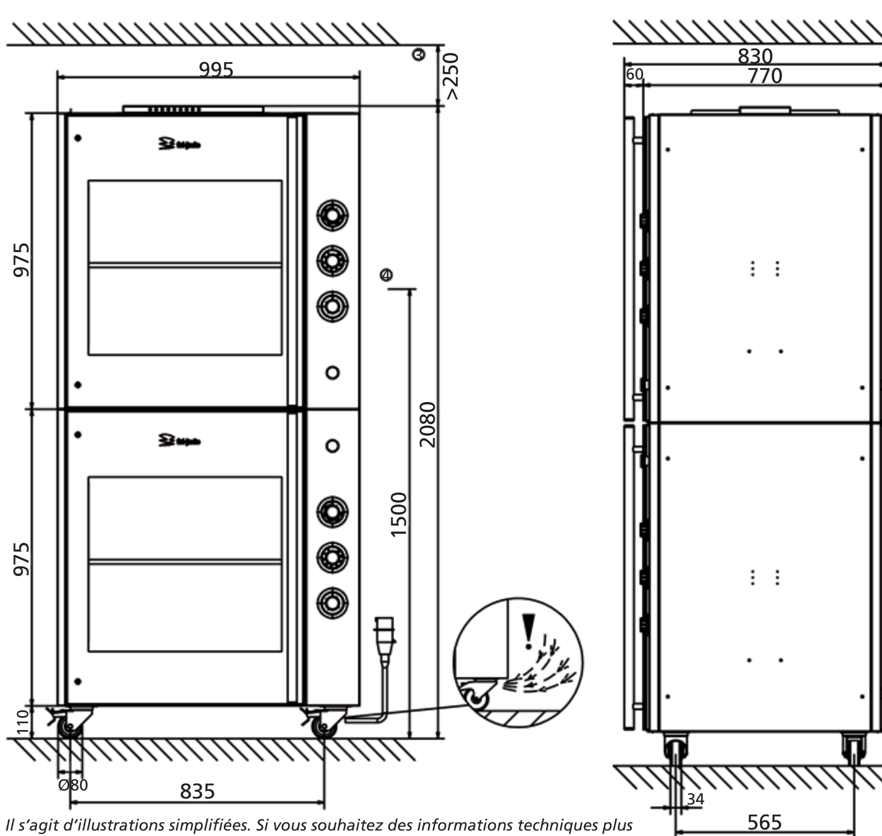
Rapide et fiable











Il s'agit d'illustrations simplifiées. Si vous souhaitez des informations techniques plus détaillées, veuillez consulter le manuel d'installation sur le site Web www.frijado.com.

TDR 8
Manual

N°	Description
1	Câble d'alimentation 2.2 m
2	Ouverture d'extraction
3	Dégagement au mur
4	Emplacement de prise

Dimensions TDR 8

Largeur	995 mm
Profondeur	830 mm
Hauteur	1050 mm
Hauteur sur support	1825 mm

Dimensions TDR 8+8

Largeur	995 mm
Profondeur	830 mm
Hauteur	2080 mm

Données techniques TDR 8

Poids net	185 kg
Poids brut	216 kg
Tension	400/230 V 3N~
Fréquence	50...60 Hz
Alimentation	10.5 kW
Capacité	40 kg

Données techniques TDR 8+8

Poids net	375 kg
Poids brut	435 kg
Tension	400/230 V 3N~
Fréquence	50...60 Hz
Alimentation	21 kW
Capacité	80 kg

Fri-Jado B.V.
Boîte Postale 560
4870 AN Etten-Leur
Pays-Bas
Téléphone +31 76 50 85 400
Fax +31 76 50 85 444
e-mail info@frijado.com
www.frijado.com

TDR8M-FR-17112010